

Акт № 1 от 15.09.2020
проверки школьной столовой общественной комиссией

Комиссия в составе:

Председатель: родитель Ю.А.Макарова

Члены комиссии:

Томленова И.А., родитель 1 «б» класса

Абдулова Ю.Р., родитель 3 «а» класса

Конина К.И., родитель 5 «г» класса

Ершова Т.В., родитель 9 «а» класса

Русакова Т.В., председатель профкома

составили настоящий акт в том, что 15.09.2020 была проведена проверка разнообразия меню, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемых завтраков и обедов.

Время проверки: 09.40 (3 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

- рацион отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и вида деятельности, климатических условий и сезона года, эколого-гигиенических особенностей территории;
- основу рациона составляет действующий набор продуктов.
- меню разработано для детей разных возрастных групп и обчислено по содержанию основных питательных веществ и энергии.
- меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 12 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.
- меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов; продукты, входящие в состав блюд, совместимы и способствуют перевариванию пищи и усвоению питательных веществ.
- в рацион включаются салаты из свежих овощей, заправленные растительным маслом, как источники ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот.
- при формировании рациона питания и приготовлении пищи для детей соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания, подразумевающего:
 - удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).


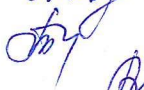





Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Способ приготовления пищи также оказывает влияние на здоровье:

- используются те способы приготовления пищи, при которых не требуется большого количества масла, жира, соли, сахара (это отваривание, запекание, тушение).

Рацион питания детей в школе максимально разнообразный, питательный, аппетитный.

Председатель
Члены комиссии

 Ю.А.Макарова
 Гомленова И.А.
 Абдулова Ю.Р.
 Кониная К.И.
 Ершова Т.В.
 Русакова Т.В.
 Т.Н.Левченко

С актом комиссии ознакомлена
Зав. производством